

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Penelitian**

Pendidikan merupakan salah satu unsur penting untuk menjamin perkembangan kehidupan bangsa. Menurut Prof. H. Mahmud Yunus “Pendidikan adalah suatu usaha yang dengan sengaja dipilih untuk mempengaruhi dan membantu peserta didik yang bertujuan untuk meningkatkan ilmu pengetahuan, jasmani dan ahklak sehingga secara perlahan bisa mengantarkan peserta didik kepada tujuan dan cita-citanya yang paling tinggi”. Agar memperoleh kehidupan yang bahagia dan apa yang dilakukannya dapat bermanfaat bagi dirinya sendiri, masyarakat, bangsa, negara dan agamanya. Setiap warga Indonesia berhak memperoleh pendidikan pada tahap manapun. Sebagaimana yang tercantum pada Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 Tentang sistem Pendidikan Nasional (UU SISDIKNAS) pasal 3 yaitu:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan serta membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, berilmu, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis dan bertanggung jawab.

Pelaksanaan pendidikan itu sendiri dapat diwujudkan dengan diadakannya tiga jalur pendidikan yaitu pendidikan formal, informal, dan non formal, sebagaimana telah ditetapkan dalam undang-undang Republik Indonesia tentang sistem pendidikan nasional no. 20 tahun 2003 bab I pasal 1 yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.

Pada dasarnya kedua jalur pendidikan ini dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan sumber daya manusia. Pendidikan formal salah satunya adalah Universitas Pendidikan Indonesia Bandung yang merupakan pendidikan tinggi untuk mencetak lulusan sebagai tenaga pendidik, dan tenaga profesional dalam berbagai bidang.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu perguruan tinggi yang melaksanakan pendidikan diberbagai bidang keilmuan, teknologi, seni budaya, ilmu pendidik, ilmu sosial, ilmu olahraga, ilmu agama dan disiplin ilmu lainnya. Upi secara konsisten mempersiapkan tenaga pendidik secara akademis dan profesional di berbagai bidang yang terbagi ke dalam tujuh fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK)

FPTK menyelenggarakan pendidikan di bidang teknik dan kejuruan yang salah satunya yaitu jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan PKK memiliki tiga program studi yaitu Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Tata Busana dan Program Studi Tata Boga.

Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan program studi yang berfokus mengarahkan mahasiswa untuk dapat menguasai konsep, sikap dan keterampilan dalam bidang tata boga, melalui kegiatan perkuliahan yang memadukan bidang teknologi, kejuruan, profesi kependidikan dengan tujuan untuk menghasilkan sarjana pendidikan yang dapat menjadi tenaga akademis dalam bidang boga dan tenaga profesional yang dapat bekerja di industri boga.

Struktur kurikulum yang dikembangkan Program Studi Pendidikan Tata Boga salah satunya adalah Mata Kuliah Keahlian (MKK) yaitu kelompok mata kuliah yang ditujukan untuk mengembangkan kemampuan dalam penguasaan keahlian bidang studi atau bidang ilmu terkait. Mata kuliah yang menunjang perkembangan kemampuan dalam penguasaan bidang studi atau ilmu terkait diantaranya adalah mata kuliah Teknologi Makanan.

Mata kuliah Teknologi Makanan adalah mata kuliah yang membahas konsep dasar teknologi makanan, pengertian, ruang lingkup, prinsip dan tujuan Teknologi Makanan, jenis pengawetan makanan, penyebab kerusakan makanan, kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme, biologi, fisik, mekanik, lingkungan, prinsip pengemasan dan pelabelan produk makanan. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh mahasiswa sebagai hasil belajar pengetahuan bahan makanan dapat bermanfaat dalam pelaksanaan praktik teknologi makanan.

Dalam pelaksanaan praktikum mata kuliah Teknologi Makanan mahasiswa diharapkan dapat memahami resep yang akan dipraktikan, karena seringkali mahasiswa kurang memahami dalam memilih bahan yang baik yang akan digunakan dalam pelaksanaan praktik Teknologi Makanan. Mahasiswa sebelum menggunakan resep perlu memahami terlebih dahulu segala sesuatu yang berhubungan dengan pengetahuan bahan makanan yang akan dipraktikan pada Teknologi Makanan, disamping itu mereka perlu memperhatikan dengan teliti bahan-bahan makanan yang akan digunakan, karena sering terjadi kesalahan yang disebabkan kurangnya pengetahuan tersebut sehingga mahasiswa harus mempelajari dan memahami pengetahuan tersebut agar memperoleh hasil produk yang sesuai dengan apa yang diharapkan.

Uraian latar belakang yang telah penulis kemukaan sehingga penulis tertarik untuk meneliti tentang manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik teknologi makanan mahasiswa pendidikan tata boga.

## **B. Rumusan Masalah**

Perumusan masalah merupakan langkah dalam melakukan penelitian ini, sehingga dengan adanya rumusan masalah diharapkan agar tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini lebih spesifik. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sejauh mana manfaat hasil belajar mata kuliah pengetahuan bahan makanan pada praktik teknologi makanan?

### **C. Tujuan penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang bagaimana manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan berkaitan dengan praktik teknologi makanan oleh mahasiswa pendidikan tata boga.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar mata kuliah pengetahuan bahan makanan pada pratik teknologi makanan meliputi :

- a. Manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik teknologi makanan berkaitan dengan persiapan praktik teknologi makanan
- b. Manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik teknologi makanan berkaitan dengan pengolahan praktik teknologi makanan
- c. Manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik teknologi makanan berkaitan dengan pengemasan praktik teknologi makanan

### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupu tidak langsung, khususnya penelitian ini dapat bermanfaat untuk :

1. Mahasiswa Pendidikan Tata Boga dalam upaya meningkatkan kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan pada mata kuliah pengetahuan bahan makanan yang dapat menunjang dalam pelaksanaan praktik teknologi makanan
2. Untuk Prodi Pendidikan Tata Boga, terutama untuk dosen mata kuliah pengetahuan bahan makanan dalam upaya memberi motivasi bagi mahasiswa dalam pengoptimalkan pembelajaran pengetahuan bahan makananan untuk praktik mata kuliah teknologi makanan
3. Untuk penulis, hasil penelitan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman dalam penelitian, khususnya penelitian mata kuliah pengetahuan bahan makanan pada praktik teknologi makanan.

## **E. Struktur Organisasi Skripsi**

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2016, hlm. 23) adalah sebagai berikut:

### **1. Bab I. Pendahuluan**

Pendahuluan berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian/signifikansi penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

### **2. Bab II. Kajian Pustaka/ Landasan Teoritis**

Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu Manfaat Hasil Belajar Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Teknologi Makanan Oleh Mahasiswa Pendidikan Tata Boga.

### **2. Bab III. Metode Penelitian**

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan dan tempat penelitian, pengumpulan data, analisis data, dan isu etik.

### **3. Bab IV. Temuan dan Pembahasan**

Bab ini menyampaikan dua hal utama yakni (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan hasil analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian dan (2) pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

### **4. Bab V. Simpulan, implikasi dan rekomendasi**

Bab ini menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.